





## La Previdenza sociale

## Un articolo di S. E. Biagi

Roma, 8 notte.  
La rivista «Le Assicurazioni Sociali», organo dell'Istituto Nazionale Fascista della Previdenza Sociale, pubblica nel suo prossimo fascicolo un importante articolo di S. E. Biagi, Sottosegretario di Stato al Ministero delle Corporazioni sui risultati conseguiti dalla 15. Conferenza internazionale del lavoro nel campo della previdenza sociale. Ne stralciamo i punti più interessanti. Scrive S. E. Biagi:

«L'organizzazione internazionale del lavoro, attraverso i dibattiti e le conferenze annuali, attraverso l'opera del suo Ufficio, ha indubbiamente contribuito al rapido sviluppo e continuo perfezionamento della legislazione sociale nei vari paesi aderenti all'organizzazione stessa. In un periodo di depressione economica, quale è quello che il mondo sta attraversando, la cura del lavoro del cittadino è stata mutata a materiale non tuttavia progressivo, l'opera dell'Ufficio internazionale del lavoro da un lato, i frequenti contatti con gli organismi peritaliani, la vertenza sindacale dei vari paesi dall'altro, nonché le proposte che derivano — quale il risultato di una pubblica gara — alle varie legislazioni nazionali, tutte hanno contribuito al loro sviluppo, al progresso della legislazione sociale.

«Vale indubbiamente anche la funzione che giorno per giorno adempie l'Ufficio, fornendo utili elementi, consultazioni di studio per l'attività dei governi e delle organizzazioni sindacali, che non limitano la loro azione a questioni politiche in ordine all'indirizzo delle legislazioni, ma che, per la loro competenza, si occupano di problemi di tecnica legislativa, di attuazione, di controllo, di esecuzione, di vigilanza, di assistenza, di tutela e di assistenza.

«E' vero, anche limitandosi al campo della previdenza sociale, che l'Ufficio internazionale del lavoro ha permesso di constatare che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'edificio così costruito dalla Conferenza del lavoro nel campo della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'edificio così costruito dalla Conferenza del lavoro nel campo della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«La Conferenza ha inoltre discusso il problema nuovo e importante della revisione parziale della convenzione sul risarcimento delle malattie professionali. La convenzione approvata nel 1926, che l'Italia ha già ratificata e applicata, è stata considerata la base per la nuova convenzione, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«La favorevole deliberazione adottata dalla conferenza segna indubbiamente un notevole passo innanzi verso il risarcimento delle conseguenze derivanti da tutte le lesioni e non può non essere accolta in Italia con pieno favore. Le forme morbose previste da tale deliberazione potranno essere adottate presenti o no, ma la nuova convenzione internazionale è un complesso e importante problema. Non può quindi esagerarsi ad informare che la 15. sessione della Conferenza del lavoro, che sarà inaugurata in occasione della visita del Duca alla nostra città.

«Tutte le questioni sono state prospettate nel modo più chiaro e più preciso e in maniera da contemplare tutti i problemi. Esse quindi sono tali da rendere facile la consultazione dei governi e agevolare la preparazione e l'approvazione, l'anno prossimo, di una nuova convenzione internazionale più complessa e importante problema. Non può quindi esagerarsi ad informare che la 15. sessione della Conferenza del lavoro, che sarà inaugurata in occasione della visita del Duca alla nostra città.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«L'Ufficio internazionale del lavoro, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

## Il congresso internazionale degli insegnanti medi

## La inaugurazione in Campidoglio

Roma, 8 notte.  
Nella sala di Giulio Cesare, in Campidoglio, il Ministro della Educazione Nazionale, S. M. Ercoli, per delega del Capo del Governo, ha oggi inaugurato il 16. Congresso internazionale degli insegnanti medi, organizzato dall'Associazione fascista della scuola e dalla partecipazione delle rappresentanze di tutte le Federazioni di insegnanti che aderiscono al «Bureau International de l'Enseignement Secondaire». Si tratta della 16. Conferenza internazionale degli insegnanti medi, organizzata dall'Associazione fascista della scuola e dalla partecipazione delle rappresentanze di tutte le Federazioni di insegnanti che aderiscono al «Bureau International de l'Enseignement Secondaire».

La seduta inaugurale si è svolta alla presenza di numerose autorità, tra le quali, oltre il Ministro dell'Educazione Nazionale, si notavano il sen. Benicelli in rappresentanza del Senato, e l'on. Calza Bini in rappresentanza della Camera. Il Sottosegretario di Stato all'Educazione Nazionale, on. Solmi, l'on. prof. Rappelli in rappresentanza di S. E. Biagi, l'on. prof. Rappelli in rappresentanza di S. E. Biagi, l'on. prof. Rappelli in rappresentanza di S. E. Biagi.

Cesati gli applausi che hanno accolto l'ingresso nell'aula del Ministro Ercoli, ha preso la parola il Governatore di Roma, che ha parlato di convenevoli al saluto dell'Uffice e ha fatto un augurio per il successo del lavoro del Congresso. Ha poi parlato l'on. Rappelli, il quale, a nome di S. E. Biagi, segretario del Partito, capo dell'Associazione fascista della scuola, ha rivolto ai presenti il suo cordiale saluto. Egli ha rilevato il numero crescente di insegnanti italiani che partecipano al Congresso, e ha fatto un augurio per il successo del lavoro del Congresso.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

«Questo «corpus luri» internazionale della previdenza sociale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale, che si avvia decisamente verso la formazione di un corpus legislativo internazionale.

## Audace salvataggio di alpinisti sulle Dolomiti

## Tranto, 8 notte.

Due giovani alpinisti tedeschi, di passaggio per Predazzo in Val di Fiemme, intraprendevano una scalata sulle rupi che precipitano a picco sul torrente Trasimeno, quando, improvvisamente, Giunti a metà dell'ascensione, essi scivolavano, fermandosi fortunatamente proprio sull'orlo di un burrone nel fondo del quale scorreva impetuosa le acque del torrente. Alle grida disperate invocanti aiuto, accorrevano subito il pastore Giulio Gabrielli, di 27 anni, che stava pascolando le mucche in un prato vicino. Servendosi di una corda che aveva con sé, il coraggioso giovane si calava ardimentemente nel dirupo e arrampicandosi lungo la parete accidentata del monte riusciva dopo molti sforzi a raggiungere i due alpinisti che stavano per perdere le forze e precipitare nel burrone e li trasse felicemente in salvo.

## Cascina sepolta da una frana

## Fulcinio che risparmia un bimbo

## Tranto, 8 notte.

Giunge notizia da Vigor Rendena, durante un violento temporale, una grossa frana è precipitata da un pendio in località Corbetta, dove si trovava completamente una cascina nella quale erano depositate numerose scorte di burro, formaggi e prodotti caseari. I danni sono stati rilevanti. Un bambino, che si trovava in casa, è stato salvato. La cascina è stata sepolta da una frana.

## La curiosa pesca di una grossa trota

## Cuneo, 8 notte.

Una trota del peso di Kg. 3,750 è stata pescata in un lago di Cuneo. La trota era di un colore molto particolare, con la testa e le pinne di un colore rosso scuro. La trota era stata pescata da un pescatore locale, che ha deciso di venderla a un prezzo molto alto.

## I pericoli delle acque

## Un salvato ed un annegato

## Cuneo, 8 notte.

Il ventiduenne Angelo Rumi, benché sconosciuto, si era gettato nel lago di Cuneo, dove si trovava un gruppo di persone. Rumi era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Bimbo colto da male che annega

## Cuneo, 8 notte.

Un bimbo di tre anni è stato colto da male che annega nel lago di Cuneo. Il bimbo era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Annoia in una vasca

## Verona, 8 notte.

Un uomo di nome Anna è stato annegato in una vasca di Verona. Anna era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Muore in una tinzotta di acqua bollente

## Palermo, 8 notte.

Un uomo di nome Anna è stato annegato in una tinzotta di acqua bollente a Palermo. Anna era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Quattro arresti per falso in atto pubblico

## Napoli, 8 notte.

Quattro persone sono state arrestate per falso in atto pubblico a Napoli. Le persone erano state arrestate da un agente locale, che ha deciso di venderle a un prezzo molto alto.

## Motociclista ferito gravemente

## Adria, 8 notte.

Un motociclista è stato ferito gravemente a Adria. Il motociclista era stato ferito da un agente locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## NOTIZIARIO ITALIANO

## DA CASALE

Un uomo di nome Anna è stato annegato in una vasca di Casale. Anna era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## DA CUNEO

Un uomo di nome Anna è stato annegato in una vasca di Cuneo. Anna era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## DA VERONA

Un uomo di nome Anna è stato annegato in una vasca di Verona. Anna era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## DA PALERMO

Un uomo di nome Anna è stato annegato in una vasca di Palermo. Anna era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

Un uomo di nome Anna è stato annegato in una vasca di Palermo. Anna era stato salvato da un bagnante locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Le dolorose vicende della donna che uccise il marito

## Cuneo, 8 notte.

La donna che ha ucciso il marito, Stefano Merloni, è stata condannata a morte. La donna era stata condannata da un giudice locale, che ha deciso di venderla a un prezzo molto alto.

## Contrabbandiere ucciso da una guardia di finanza

## Trinità, 8 notte.

Un contrabbandiere è stato ucciso da una guardia di finanza a Trinità. Il contrabbandiere era stato ucciso da un agente locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Uccide la moglie e il genero

## Cuneo, 8 notte.

Un uomo ha ucciso la moglie e il genero a Cuneo. L'uomo era stato ucciso da un agente locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Arrestato a Venezia per un colpo fatto a Roma

## Venezia, 8 notte.

Un uomo è stato arrestato a Venezia per un colpo fatto a Roma. L'uomo era stato arrestato da un agente locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Il mortale calcio di un cavallo

## Novara, 8 notte.

Un uomo è stato ucciso da un cavallo a Novara. L'uomo era stato ucciso da un agente locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## Mutilato da una pialla elettrica

## Adria, 8 notte.

Un uomo è stato mutilato da una pialla elettrica a Adria. L'uomo era stato mutilato da un agente locale, che ha deciso di venderlo a un prezzo molto alto.

## BOLETTINO METEOROLOGICO

## 8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

BOLETTINO METEOROLOGICO  
8 Agosto 1934 - Anno XII

## Borse Italiane

## Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

Borse Italiane  
Venezia, 8 notte.

## Vita finanziaria commerciale e agricola

## Borse Esterne

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venezia, 8 notte.

Borse Esterne  
Venez



## Legname sul Dnieper

Passato un ultimo boschetto di pioppi, scorgemmo il barcone attraccato alla riva. Era un barcone piccolo, lungo, dipinto in giallo, col palo del timone all'aria e sopra, come tante lande di pace, mutande, fazzoletti e candele messi ad asciugare. Il Dnieper, in quel punto, era largo e profondo: ma l'acqua, per via d'una grande ansa che c'era a nord, non aveva corrente. Il posto era solitario e la calma del crepuscolo lo faceva quasi misterioso. Il barcone che ci stava davanti era uno dei tanti che fanno la spola tra Gomel e Kiev e sorvegliano il legname che, abbordato alla corrente, vien trasportato in quel modo economico dai boschi ai cantieri della città.

L'avevo non ci fosse nessuno. Chiamammo più volte ad alta voce: — Tovarish, tovarish! — E finalmente ecco spuntare, da una scaletta a filo di coperta, la testa tutta bianca d'un vecchio. Ci guarda con occhi melanconici, tristi, come se noi fossimo gli ambasciatori della Disgrazia. L'amico che mi accompagna eli grida in russo: — Coraggio, vieni qua un momento. — L'uomo non risponde; la testa scompare un attimo, poi ecco che vien su di nuovo; esce con tutto il corpo, cammina lungo la bassa murata per trovare il punto buono e si inginocchia, con un salto sulla riva. Il vecchio era un tipo alto e secco, piedi nudi coi calzoni rimbecilliti sino al ginocchio, faccia da apostolo con tanto di barba e lunghi capelli. Davanti a noi teneva la testa bassa, gli occhi dicevano sottomissione, forse anche paura.

L'amico mio gli dice: — Di', ci potresti portare sul barcone sino a Kiev? Quanto tempo ci vuole?

Il vecchio si accarezzava la barba, dondolandosi la testa. Non voleva rispondere, chi sa perché. Allora gli si spiegò che io ero straniero e desideravo fare a quel modo il viaggio sino a Kiev. Il vecchio guardava il cielo, ancora sospeso. Poi disse: — Proprio sul barcone volete venire? Ma se hanno fatto la ferrovia nuova l'anno scorso... — Insistemmo, c'era una bella diversità viaggiare in treno e non sul barcone: con quest'ultimo c'era più tranquillità, più poesia. Si convinse, si chinò a fare finta. Allora disse: — Per andare a Kiev ci vogliono quindici ore. Ma io non so quando potrà partire. Per questo non vi conviene a star qui a aspettare.

— Perché?

— Ma io devo sorvegliare il legname. Il carico di ieri notte non è ancora passato. In questa stagione c'è tanta acqua e certe volte il legname va a finire contro qualche riva e resta là.

— Ah, capisco — disse l'amico —. Il legname si può andar a prendere. Hai i rampanti di ferro? Ti aiuteremo a rimetterlo nella corrente.

Davanti alla nostra calma il vecchio sospirò. Fece con una mano segno alla barca, soggiunse: — Allora venite, ma ditemi, non avrò mica storie, dopo.

— Che storie! — gli rispondemmo assieme. Anzi ti troverai contento. Ed io gli feci vedere la valigetta che avevo con me, battendovi sopra la mano, come se dentro ci fossero meraviglie impensate. Il vecchio ci guardò, ci disse d'attendere che avrebbe calato una corda per noi. Salimmo a quel modo sulla coperta, gridando. Era quasi buio attorno a noi: l'acqua accarezzava il fianco del barcone con un mormorio appena percipibile; e le rive stavano già ritrattandosi, divorate dalla notte. Il vecchio andò alla botola dalla quale prima era uscito, gridò: — Volodija! — ed immediatamente un ragazzo sbucò dall'apertura.

— Questo è mio figlio — disse il vecchio. E poi al ragazzo: — Sia attento se passa il legname — e ancora a noi: — Sotto, se volete, ho del caviale e del tè. Salutiammo alleggermente il ragazzo che poteva avere un diciotto anni ed era bello e dritto e biondo. — Ma va, lasciate il tuo caviale e guarda che cosa abbiamo noi. — Nella mia valigia avevo messo un po' di tutto: anche della marmellata inglese. Il vecchio porse rianimato ed avere subito più fiducia in noi. Cominciammo a tirar fuori la mia roba dicendo: — Mangia, mio qui sopra, si sta meglio.

Allora il vecchio andò ancora alla botola e gridò: — Irina! — Al richiamo la donna venne su lentamente e quando ci vide si aggrappò premurosamente al fazzoletto rosso che aveva in capo. Era la moglie, un tempo forse era stata anche una bella donna, ma le fatiche, più che gli anni, le avevano messo sul volto la vecchiaia.

Attorno alla mia valigia, cominciammo a mangiare in silenzio. Eravamo anche noi impacciati, non c'era nulla da dire. Poi, di colpo, Volodija si mise a gridare: il legname arrivava. Erano parecchie zattere, ognuna formata da venti o trenta tronchi legati assieme; ed in mezzo al fiume andavano lentamente. — Allora possiamo partire, — disse il vecchio.

Era ormai notte. Ci avevano detto d'andare sotto se volevamo dormire, ma preferimmo rimanere sulla coperta per goderci le stelle. Irina si era uccisa a prua e in ginocchio pregava. Il vecchio le andò a sedere al fianco ed intonò assieme alla donna una canzone religiosa. Era un canto triste, appena modulato, con pochi giochi di voce; più che un canto quello era un recitativo. Il ragazzo era rimasto con noi. Gli avevamo dato da fumare. Poi ci gli domandai: — E tu non vuoi a pregare?

— E' roba inutile, quella. Se fossero andati anche loro al corso serale di istruzione lo saprebbero.

— Tu non credi, Volodija?

— In che cosa?

— In Dio. In qualche cosa che ci

aspetta dopo la morte: un premio o un castigo eterno.

— Ma mia madre è pazza e mio padre anche. Si muore a tutto è finito. Tu dovresti saperlo: non hai studiato, non hai visto il museo antireligioso? Quello ti spiega tutto.

— Sì, ho visto il museo e credo più di prima.

Volodija si mise a ridere, nei suoi occhi c'era gioia ed impertinenza. Ci guardava meravigliato e nello stesso tempo sospeso quasi temesse d'esser preso in giro. E quando suo padre smise di pregare e venne verso di noi, Volodija gli disse ridendo: — Guarda, qui c'è altra gente che prega a crede. — Il vecchio alzò le spalle con un gesto d'ira. — Va giù a dormire, — rispose al ragazzo. Attese che Volodija se ne fosse andato, poi chiamò Irina, se la fece sedere al fianco. Allora ci disse: — E' vero? — come se si trattasse di ritrovare gente legata ad uno stesso destino e per tanto tempo angusta.

— E' vero, — rispondemmo.

— Irina, con un fil di voce, disse: — Ha visto come me lo hanno tirato su, Volodija? E tutti i ragazzi sono così, mica solo il mio. Loro dicono che noi siamo vecchi, passati, gente che deve morire perché coi nostri pensieri non si andrebbe più avanti. Ma forse verrà un giorno e anche Volodija sentirà... Il vecchio la interruppe: aveva sentito un tremolito nella voce, quasi un annuncio di lagrime ed ora lui cercava di parlar d'altro. Domandava da dove si veniva e per quanto tempo ci saremmo fermati a Kiev, e dopo dove saremmo andati. Aveva nella voce un tono più sicuro, confidenziale: come se, ritrovati compagni d'una stessa fede, tutte le paure fossero scomparse.

Poi andammo ad adagiarsi a poppo e dormimmo all'aria aperta tutta la notte. Il mattino, con la prima luce, ci svegliai ed eravamo in vista delle colline che sono attorno a Kiev. In quella luce, in quell'aria leggera, scorgemmo brillare le cupole d'oro della cattedrale di Santa Sofia. Il fiume s'era fatto largo, quasi tutto coperto di legname giunto nella notte o le rive erano solitarie. Saremmo arrivati al mezzogiorno. Lo stavo seduto sulla murata, le gambe a filo d'acqua e rimiravo quella bellezza naturale, ripensavo a certe parti di nostri fiumi, a vecchie gite che avevano avuto lo stesso scenario. Dietro a me, di colpo, vidi la magra figura d'Irina.

— Ho bisogno di un favore, d'un grande favore, — disse impacciata. La lasciai parlare a lungo. Mi portava un ramoscello d'olivo e mi pregava di andare nella cattedrale, di metterlo davanti alla icona della Madonna. Mi spiegava che era una immagine dipinta così e così, l'avrei trovata a destra del grande altare, nella navata di centro. Lei sempre c'era andata, tutti gli anni per la Pasqua, ma adesso non la lasciavano più scendere a terra. E mi anche poteva uscire dall'imbarcadere aveva paura a spingersi sino alla cattedrale, perché l'avrebbero di certo spinto. Le promisi di fare quanto mi diceva, ritrai con cura il ramoscello nella valigia, proprio come se fosse cosa sacra. E quando scendemmo sulla spiaggia di Truchanoff e ci avviammo nella sabbia verso la città, mi volti per salutare un'ultima volta. Irina era dietro alla murata e coi gesti mi pregava ancora di non dimenticare il ramoscello d'olivo.

— Ah, capisco — disse l'amico —. Il legname si può andar a prendere. Hai i rampanti di ferro? Ti aiuteremo a rimetterlo nella corrente.

Davanti alla nostra calma il vecchio sospirò. Fece con una mano segno alla barca, soggiunse: — Allora venite, ma ditemi, non avrò mica storie, dopo.

— Che storie! — gli rispondemmo assieme. Anzi ti troverai contento. Ed io gli feci vedere la valigetta che avevo con me, battendovi sopra la mano, come se dentro ci fossero meraviglie impensate. Il vecchio ci guardò, ci disse d'attendere che avrebbe calato una corda per noi. Salimmo a quel modo sulla coperta, gridando. Era quasi buio attorno a noi: l'acqua accarezzava il fianco del barcone con un mormorio appena percipibile; e le rive stavano già ritrattandosi, divorate dalla notte. Il vecchio andò alla botola dalla quale prima era uscito, gridò: — Volodija! — ed immediatamente un ragazzo sbucò dall'apertura.

— Questo è mio figlio — disse il vecchio. E poi al ragazzo: — Sia attento se passa il legname — e ancora a noi: — Sotto, se volete, ho del caviale e del tè. Salutiammo alleggermente il ragazzo che poteva avere un diciotto anni ed era bello e dritto e biondo. — Ma va, lasciate il tuo caviale e guarda che cosa abbiamo noi. — Nella mia valigia avevo messo un po' di tutto: anche della marmellata inglese. Il vecchio porse rianimato ed avere subito più fiducia in noi. Cominciammo a tirar fuori la mia roba dicendo: — Mangia, mio qui sopra, si sta meglio.

Allora il vecchio andò ancora alla botola e gridò: — Irina! — Al richiamo la donna venne su lentamente e quando ci vide si aggrappò premurosamente al fazzoletto rosso che aveva in capo. Era la moglie, un tempo forse era stata anche una bella donna, ma le fatiche, più che gli anni, le avevano messo sul volto la vecchiaia.

Attorno alla mia valigia, cominciammo a mangiare in silenzio. Eravamo anche noi impacciati, non c'era nulla da dire. Poi, di colpo, Volodija si mise a gridare: il legname arrivava. Erano parecchie zattere, ognuna formata da venti o trenta tronchi legati assieme; ed in mezzo al fiume andavano lentamente. — Allora possiamo partire, — disse il vecchio.

Era ormai notte. Ci avevano detto d'andare sotto se volevamo dormire, ma preferimmo rimanere sulla coperta per goderci le stelle. Irina si era uccisa a prua e in ginocchio pregava. Il vecchio le andò a sedere al fianco ed intonò assieme alla donna una canzone religiosa. Era un canto triste, appena modulato, con pochi giochi di voce; più che un canto quello era un recitativo. Il ragazzo era rimasto con noi. Gli avevamo dato da fumare. Poi ci gli domandai: — E tu non vuoi a pregare?

— E' roba inutile, quella. Se fossero andati anche loro al corso serale di istruzione lo saprebbero.

— Tu non credi, Volodija?

— In che cosa?

— In Dio. In qualche cosa che ci

aspetta dopo la morte: un premio o un castigo eterno.

— Ma mia madre è pazza e mio padre anche. Si muore a tutto è finito. Tu dovresti saperlo: non hai studiato, non hai visto il museo antireligioso? Quello ti spiega tutto.

— Sì, ho visto il museo e credo più di prima.

Volodija si mise a ridere, nei suoi occhi c'era gioia ed impertinenza. Ci guardava meravigliato e nello stesso tempo sospeso quasi temesse d'esser preso in giro. E quando suo padre smise di pregare e venne verso di noi, Volodija gli disse ridendo: — Guarda, qui c'è altra gente che prega a crede. — Il vecchio alzò le spalle con un gesto d'ira. — Va giù a dormire, — rispose al ragazzo. Attese che Volodija se ne fosse andato, poi chiamò Irina, se la fece sedere al fianco. Allora ci disse: — E' vero? — come se si trattasse di ritrovare gente legata ad uno stesso destino e per tanto tempo angusta.

— E' vero, — rispondemmo.

— Irina, con un fil di voce, disse: — Ha visto come me lo hanno tirato su, Volodija? E tutti i ragazzi sono così, mica solo il mio. Loro dicono che noi siamo vecchi, passati, gente che deve morire perché coi nostri pensieri non si andrebbe più avanti. Ma forse verrà un giorno e anche Volodija sentirà... Il vecchio la interruppe: aveva sentito un tremolito nella voce, quasi un annuncio di lagrime ed ora lui cercava di parlar d'altro. Domandava da dove si veniva e per quanto tempo ci saremmo fermati a Kiev, e dopo dove saremmo andati. Aveva nella voce un tono più sicuro, confidenziale: come se, ritrovati compagni d'una stessa fede, tutte le paure fossero scomparse.



— VEDI: NOBILI, BORGHESI, OPERAI... TUTTE UGUALI. — GIÀ: SULLA SPIAGGIA LE «CASTE» SEMBRANO SCOMPARSE.

## DOVE SI VIVE PER MANGIARE Gastronomia di ex cannibali

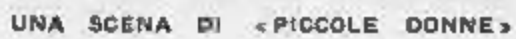
(Dal nostro inviato speciale)

**SUVA, luglio.**

«C'era una volta — narra il capo — una balsa (capo di villaggio) che aveva sempre fame. Più mangiava e più fame aveva. Gli uomini lo amavano perché era un grande guerriero, le donne lo amavano perché non perdonava i loro peccati. Ma un bel giorno gli abitanti del villaggio si accorsero che era vuoto il pozzo nel quale erano racchiuse le riserve di frutta, di pane, le riserve che ogni villaggio un tempo accumulava per non morire di fame in caso che i nemici distruggessero gli alberi e le piante commestibili e assediassero il villaggio. Il balsa in una notte aveva vuotato il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane, di pesce ed egli li divorava tutti eretti e le gente dondava accomiatarsi di loro. Non c'era più niente di yagona per la kava e quindi nulla più da bere per le feste e le cerimonie, gli alberi al vuotavano del loro frutto, le foglie dissecavano sulle piante perché il balsa aveva tagliato loro le belle radici per mangiarle. Gli uomini così disprezzati e non avevano più da bere le feste, gli spiriti e i dèi, si erano in una notte vuotati il pozzo. Tutto mangiato, senza preoccuparsi degli spiriti e dei dèi che gli stavan seduti attorno. Un uomo coraggioso era, ma sempre aveva fame. Le donne lavoravano tutta la notte, arricchivano il pozzo di frutta, di pane,



Un'interprete di singolare potenza: Katharine Hepburn



**KATHARINE HEPBURN**  
nella parte di Jo March  
in « Piccole donne ».

**Oggi alla radio**







# LA DONNA ITALIANA

## LA CASA E IL MONDO

Dialoghi con Penelope

### Certi sacrifici

— Buon di, Penelope.  
— Buon di, cara. Contenta? Siamo alla vigilia della partenza, vero?

### Il pianoforte se ne va

Il pianoforte sta per scomparire. Questo è il risultato di una statistica la quale rivela che mentre nel 1923 c'erano ancora immancabili trentotto persone nell'industria del pianoforte, adesso non ve ne sono neppure tre. E' chiaro che lo studio del pianoforte non è più contemplato come un necessario corollario nell'istruzione femminile e che la fanciulla, a meno di una vocazione dichiarata, non può sottoporre a quella farragosa biennale tortura della lezione di piano. Ci sono tanti scarti da fare adesso! E il tennis è così divertente! Addio dunque, ornamento di ogni buon salotto borghese dell'Ottocento, è una tradizione che finisce, è una poesia che se ne va. Anche nei romanzi non si potranno più far sedere al piano le eroine che per suonare si levavano i lunghi guanti e poi, finito il pezzo sentimentale, si rimbombavano solo una, lasciando l'altro per l'ammiratore appassionato che se lo portava alle labbra, poi si cuce, poi lo metteva in tasca e lo portava a casa, come romantico da mettere nel musco dei suoi trofei amorosi. Adatto gronda e resore virgilio della adolescenza turbata seduta a dare agli amici di famiglia il suo primo concerto. Con l'era delle sue mani sulla tastiera! Come erano ispirati gli atteggiamenti della sua testa!... Quanti amori sono cominciati, quanti fidanzamenti si sono conclusi accanto al pianoforte che sembra condannato adesso a emigrare fuori delle domestiche mura?

### Le "Espadas"

Altro che aver in testa al pianoforte quelle due spagnole, Carmen e Angelita del Alamo, una studentessa, l'altra dattilografa, due signorine che sul più bello del loro studi e del loro lavoro si sentite la vocazione per l'arena. L'arena, accusate se è poca. Affrontare i tori, rischiare a ogni istante la vita, e poi, a fine carriera, la gloria e la colla morte al cospetto di chissà quanti migliaia di spettatori! Ecco, ma questi spettatori palpitano, tremano, gridano, delirano, s'entusiasmano, portano in trionfo, e pagano. La signorina Juanita Cruz è stata la prima a dedicarsi a questa carriera capace di far tremare le vene e i polsi agli uomini più coraggiosi. Ella ha conteso ai più famosi "espadas" l'entusiasmo delirante del pubblico, ha raccolto allora finché ha voluto e quattrini a palate. E' stato il suo esempio a incoraggiare Carmen e Angelita. Allevate in convento, destinate a essere maestre, o, chissà, suore, hanno sentito invece il bisogno e l'impulso di fare la stessa strada di Juanita e di sfidare i tori, di girare intorno in marcia urtante di un pubblico fantasista. E' certo ora che la strada è aperta alle donne anche in quel campo, chissà in Javagna quante Carmen e Angelita, in collegio o sui banchi della scuola o davanti alla macchina da scrivere o in qualche laboratorio sogneranno i successi e la gloria e i guadagni delle "espadas" divenute, nel frattempo celebri...

### E le modiste

E' intanto si legge con piacere che la nona Sezione della Corte d'Appello di Parigi, confermando un giudizio di prima istanza ha sentenziato che si può condannare chi plagia la forma di un cappellino, essendo questo un'opera d'arte. Signorine! Non si può negare, ha detto la Corte, che i cappelli composti dalle modiste producono dalla scienza delle forme, dei colori, delle linee, dei valori, dei volumi, dei rilievi che sono alla base della pittura e della scultura. Quindi, quando le modiste materializzano i disegni concepiti che prendono forma e vita a misura che le loro mani dita obbediscono al loro pensiero, esse modificano gli aspetti e i contorni successivamente immaginati, per far apparire, sotto un aspetto definitivo, un'opera non ancora realizzata, vera creazione e produzione dello spirito...

Le modiste che l'avranno letto, si saranno sentite orgogliose dal loro lavoro, anche se sono le piccole, quelle che lavorano tutto il giorno nel retrosceno dove si accende la luce nei giorni oscuri fin dalle quattro del pomeriggio, quelle che non possono certo pretendere all'abilità di "creare" un modello. Creare un modello! E' un bel sogno, un gran sogno... Ci vuol la vocazione, il vuol l'ispirazione, la volontà formidabile di riuscire, una dose inestinguibile di energia nel fare e nel rifare e nel non scoraggiarsi mai, uno sforzo quotidiano, un geloso e segreto fervore. Tutto questo, direte, per riuscire a creare un copricapo a successo, da portare per traverso, una cosuccia che, tenuta in mano, sembra un non nulla?... Vi par poco riuscire a contentare un'infinità di donne, a rendere più bello il loro viso, a secondare un gusto, a fabbricare un foglio, anzi con entusiasmo? Non vi pare un entusiasmo più silenzioso e gradevole di quello del pubblico del corridoio che urla e applaude la grazia fin troppo virile della bella "espada" capace di far morire il toro e di far correre il suo rosso sangue sulla sabbia dell'arena? Invece, riflessioni sul fignero in un angolo del laboratorio, lunghi studi sulle donne che passano e fuggono e magari e poi un momento di ispirazione, fievole, agili, nervose, insistenti, con tre, con vellini, con nastri, sotto la luce di una lampadina... Non è molto meglio? Col vantaggio che in questo caso non possono dire che si ruba il mestiere agli uomini...

Carola Prosperi.

## Primizie autunnali: baschi e cappelli da sera

Il berretto basco tre anni or sono forse più comodo e certamente più fu accolto con molto entusiasmo e portato in veltro e in aia, poi lo ricambiò in feltro e infine al rovescio di apparire in lana e anche in maglia di lana. Discutè modesto di tessuto, e modesto di proporzioni perché se vi ricordate lo vedemmo talmente piccolo che copriva appena un quarto della testa. Perse così tutta la sua grazia e fu tutta maltrattata dalle belle signore, che finirono come copricapo per le ragazze che andavano a scuola, e per quelle sportive che fanno gite in montagna.

Adesso piano di moda, ma tanto



Cappello in feltro color spago. Penna: blu, rosso e verde.

poco somigliante al suo predecessore che quasi non si riconosce. Le sue proporzioni sono adesso grandi, ampie e trionfa con la sua linea semplice e moderna. Si porterà piatto in mezzo alla testa, o appena inclinato sulla fronte. La sua calotta a forma circolare si appoggia sopra un bordo rigido dello stesso tessuto. Se ne faranno anche senza il bordo, e rialzati un poco sulla nuca, e saranno guarniti da piccole piume, o da un semplice nastro.

Il tessuto preferito fino ad oggi per questi grandi berretti, è il velluto di seta e di cotone, l'antifloga o il feltro.

Con il "tailleur" che continua ad essere tanto apprezzato questo berretto s'intona perfettamente, ma sarà di gran moda portarlo pure con vesti leggere da pomeriggio.

Per la sera la grande novità che ci promette l'autunno, sarà la toletta scollata portata con il cappello.

Da molti anni le signore si erano abituata a uscire di sera a capo scoperto, sia per andare al ballo, al teatro, a qualche ricevimento. Era



Berretto in damascato color mattoni.

tutte, in taffetà o in pizzo. A teatro dunque si armavano di pazienza, e se invece di vedere il palcoscenico, si trovavano ad ammirare una nuca ricciuta normalista da un gigantesco cappello che potrà essere guarnito di piume, o da un intiero uccello esotico, divenne con un piccolo sospiro: «E' la moda!».

Ma se questa moda ha i suoi inconvenienti ha pure le sue grandi qualità. Infatti la toletta da sera che oggi è così femminile con i suoi volanti, i suoi pizzi, le sue mantelline guarnite di piume e di piume ha necessità di essere completata dal cappello da sera. Le civettelle sono sempre eleganti, e nel guardaroba di una donna sono sempre più necessarie. Con la moda del "tailleur" che si porta per tutte le stagioni perché si fa in tela, in campane, in seta e in lana, la civettella ha preso grande importanza e ogni giorno nascono nuovi modelli che uniscono

guernita da un gruppo di gardenie o di camelie.

Vi sarà di grande comodità, e vi sentirete così a vostro agio.

La civettella non ha pretese, è graziosa, fresca e giovanile e la porterete con lo stesso piacere sia da mattina che da sera.



Cappello in velluto nero. (Creazioni di BENVIGNOLI)

Non si può dire che sia una zucca per persone dallo stomaco delicato, con quel po' di cipolla, di funghi, di prosciutto d'aglio, ma in campagna risulta un piatto saporito e appetitoso.

Uccelletti arrostiti. — Dopo averli spennati, passali alla fiamma per levar loro la peluria, gli uccelletti si lavano, si lavano ben bene e si asciugano con un pannello.

Sull'orlo del tagliere e si fasciolo loro il petto con una striscia di lardo o di prosciutto grasso, formando la detta striscia con stocchini a addrittura col filo. Se si mettono gli stocchini si infilerà pure in essi foglio di salvia, se no si mette la salvia e qualche ciocco di rosmarino nella teglia col olio e lo strutto o anche il burro a seconda della vostra preferenza. Accendete gli uccelletti nella teglia, si compargano di sale e di pepe e si fanno andare a fuoco vivo, come qualunque altro arrosto, rostandosi col'occhio e colla pratica per la durata della cottura. Cotti che siano, si asciugano con un pannello per toglier loro il troppo unto, si dispongono su di un piatto con un contorno di patatine fritte e si portano in tavola accompagnati con insalata.

Fagioli alla pastena. — Un chilogrammo di fagioli freschi vi basteranno. Prendeteli, sgranateli, metteteli in una pentola con acqua fredda abbondante e fateli cuocere fin quasi a cottura completa. Preparate intanto un piccolo battuto fatto con mezzo etto-grammo di grasso di prosciutto, un po' di cipolla, una costola di sedano, un chilo di prezzemolo, mettetelo in una casseruola e rosolate nell'olio. Quando il battuto sarà ben rosolato, versate nella casseruola un chilo di pomodori passati al setaccio, condite con sale e pepe e seguitate a far cuocere a fuoco moderato. Quando la salsa sarà legata fate scolare i fagioli e metteteli nella casseruola a finire di cuocere ed a insaporir bene. Questi fagioli possono, così cotti, servire benissimo da contorno al pesce o all'untore, ma anche soli vanno benissimo.

Peperoni alla cacciatra. — Calcolate due peperoni per persona e che siano belli, carnosissimi e di qualità dolce. Arrostiteli sul fuoco, passateli sotto l'acqua fredda per levar loro la pellicola carbonizzata, apriteli, liberateli dai semi, fateli in pezzi a risicciolati accuratamente. A questo punto vi dirò che molti non li fanno affatto arrostiti, ma preferiscono metterli in teglia crudi, perché la cottura, fatta prima arrostiti risultano più indigesti. Nel tegame avrete mezzo due bucce cucchiate d'olio, e una mezza cipolla finemente tritata, e l'avrete fatta imbiondire a fuoco vivo; poi avrete aggiunto un mezzo chilo (anche più, a seconda di gusti) di pomodori in pezzi senza bucce e senza semi. Cotti i pomodori da qualche minuto, versate nel tegame i peperoni e il condimento di sale e pepe. Farate cuocere a tegame coperto e a fuoco moderato, poi scoprirete, per fare restringere la salsa. Per essere buoni bisogna che i peperoni appaiano molli e consumati.

### A TAVOLA

### Allo specchio

Pomodori alla cacciatra. — Prendete dei pomodori maturi, ma non troppo che non siano disfatti e di grandezza media. Tagliateli trasversalmente, toglietene l'acqua e i semi badando bene a non scappare la polpa o metteteli poi a sgocciolare capovolti. Quando saranno un po' asciutti, cospargeteli di sale. Da parte, intanto, avrete fatto un impasto composto di pane raffermo grattato, di prezzemolo, origano e un tantino d'aglio, tutto tritato, ben mescolato e condito di sale. Di questo impasto riempirete i pomodori a giusta misura, eguagliandone poi, colla lama del coltello, la superficie. Mettete i pomodori così riempiti in un tegame basso, ben unto d'olio. Condite ancora con olio, specialmente nell'impasto, poi fate andare a fuoco vivo. Ben pronto l'umidità del pieno e dei pomodori sarà asciugata e la superficie sarà diventata dorata e croccante.

Pollo alla rustica. — Preparate un mezzo chilo di pomodori lavati, sbrucati, liberati dai semi, conditi di sale, messi a scolare, e fatti a pezzetti. Prendete il pollo, o pullo che sia, tagliatelo a pezzi piuttosto piccoli, che risulterà essere ben bene. Li metterete nel tegame con una goccia d'olio e abbondante lardo buono, tagliato a pezzi, condite con sale e pepe. Quando il pollo, andato a fuoco vivo, sarà ben fritto, apparirà colorito e cotto, scoprirete dal tegame il grasso superfluo e metterete i pezzi di pomodoro, rimettendo continuamente fino a che i pomodori saranno cotti anch'essi e consumati, il che è l'affare di pochi minuti. Ed ecco il piatto pronto per essere messo in tavola.

Zuppa di funghi. — Per fare questa zuppa necessitate i funghi detti ovoli, delicatissimi funghi, dal colore di tuorlo d'uovo cotto. Se ne prende un chilo, si lavano e si puliscono con grande cura, si tagliano e si fanno bollire in acqua leggermente e si mettono a sgocciolare. Intanto si fa rosolare in una casseruola con un po' d'olio e un po' di burro una cipolla tagliata fine fine e due spechi d'aglio interi. Quando il tutto sarà rosolato, leverete i due spechi d'aglio, metterete due cucchiaini di salsa di pomodoro e i funghi e sarete spennati ben bene. Il faretto soffriggerete per qualche minuto, poi allungate la zuppa col brodo, a occhio, ma un mezzo litro basta. Intanto sbattete quattro uova insieme con una manciata di formaggio grattato e con un po' di prezzemolo tagliato nel meglio (non tritato) mescolate (levandola prima dal fuoco) la zuppa con le uova e servitela.

Non si può dire che sia una zucca per persone dallo stomaco delicato, con quel po' di cipolla, di funghi, di prosciutto d'aglio, ma in campagna risulta un piatto saporito e appetitoso.

Uccelletti arrostiti. — Dopo averli spennati, passali alla fiamma per levar loro la peluria, gli uccelletti si lavano, si lavano ben bene e si asciugano con un pannello.

Sull'orlo del tagliere e si fasciolo loro il petto con una striscia di lardo o di prosciutto grasso, formando la detta striscia con stocchini a addrittura col filo. Se si mettono gli stocchini si infilerà pure in essi foglio di salvia, se no si mette la salvia e qualche ciocco di rosmarino nella teglia col olio e lo strutto o anche il burro a seconda della vostra preferenza. Accendete gli uccelletti nella teglia, si compargano di sale e di pepe e si fanno andare a fuoco vivo, come qualunque altro arrosto, rostandosi col'occhio e colla pratica per la durata della cottura. Cotti che siano, si asciugano con un pannello per toglier loro il troppo unto, si dispongono su di un piatto con un contorno di patatine fritte e si portano in tavola accompagnati con insalata.

Fagioli alla pastena. — Un chilogrammo di fagioli freschi vi basteranno. Prendeteli, sgranateli, metteteli in una pentola con acqua fredda abbondante e fateli cuocere fin quasi a cottura completa. Preparate intanto un piccolo battuto fatto con mezzo etto-grammo di grasso di prosciutto, un po' di cipolla, una costola di sedano, un chilo di prezzemolo, mettetelo in una casseruola e rosolate nell'olio. Quando il battuto sarà ben rosolato, versate nella casseruola un chilo di pomodori passati al setaccio, condite con sale e pepe e seguitate a far cuocere a fuoco moderato. Quando la salsa sarà legata fate scolare i fagioli e metteteli nella casseruola a finire di cuocere ed a insaporir bene. Questi fagioli possono, così cotti, servire benissimo da contorno al pesce o all'untore, ma anche soli vanno benissimo.

Peperoni alla cacciatra. — Calcolate due peperoni per persona e che siano belli, carnosissimi e di qualità dolce. Arrostiteli sul fuoco, passateli sotto l'acqua fredda per levar loro la pellicola carbonizzata, apriteli, liberateli dai semi, fateli in pezzi a risicciolati accuratamente. A questo punto vi dirò che molti non li fanno affatto arrostiti, ma preferiscono metterli in teglia crudi, perché la cottura, fatta prima arrostiti risultano più indigesti. Nel tegame avrete mezzo due bucce cucchiate d'olio, e una mezza cipolla finemente tritata, e l'avrete fatta imbiondire a fuoco vivo; poi avrete aggiunto un mezzo chilo (anche più, a seconda di gusti) di pomodori in pezzi senza bucce e senza semi. Cotti i pomodori da qualche minuto, versate nel tegame i peperoni e il condimento di sale e pepe. Farate cuocere a tegame coperto e a fuoco moderato, poi scoprirete, per fare restringere la salsa. Per essere buoni bisogna che i peperoni appaiano molli e consumati.

Pomodori alla cacciatra. — Prendete dei pomodori maturi, ma non troppo che non siano disfatti e di grandezza media. Tagliateli trasversalmente, toglietene l'acqua e i semi badando bene a non scappare la polpa o metteteli poi a sgocciolare capovolti. Quando saranno un po' asciutti, cospargeteli di sale. Da parte, intanto, avrete fatto un impasto composto di pane raffermo grattato, di prezzemolo, origano e un tantino d'aglio, tutto tritato, ben mescolato e condito di sale. Di questo impasto riempirete i pomodori a giusta misura, eguagliandone poi, colla lama del coltello, la superficie. Mettete i pomodori così riempiti in un tegame basso, ben unto d'olio. Condite ancora con olio, specialmente nell'impasto, poi fate andare a fuoco vivo. Ben pronto l'umidità del pieno e dei pomodori sarà asciugata e la superficie sarà diventata dorata e croccante.

Pollo alla rustica. — Preparate un mezzo chilo di pomodori lavati, sbrucati, liberati dai semi, conditi di sale, messi a scolare, e fatti a pezzetti. Prendete il pollo, o pullo che sia, tagliatelo a pezzi piuttosto piccoli, che risulterà essere ben bene. Li metterete nel tegame con una goccia d'olio e abbondante lardo buono, tagliato a pezzi, condite con sale e pepe. Quando il pollo, andato a fuoco vivo, sarà ben fritto, apparirà colorito e cotto, scoprirete dal tegame il grasso superfluo e metterete i pezzi di pomodoro, rimettendo continuamente fino a che i pomodori saranno cotti anch'essi e consumati, il che è l'affare di pochi minuti. Ed ecco il piatto pronto per essere messo in tavola.

Zuppa di funghi. — Per fare questa zuppa necessitate i funghi detti ovoli, delicatissimi funghi, dal colore di tuorlo d'uovo cotto. Se ne prende un chilo, si lavano e si puliscono con grande cura, si tagliano e si fanno bollire in acqua leggermente e si mettono a sgocciolare. Intanto si fa rosolare in una casseruola con un po' d'olio e un po' di burro una cipolla tagliata fine fine e due spechi d'aglio interi. Quando il tutto sarà rosolato, leverete i due spechi d'aglio, metterete due cucchiaini di salsa di pomodoro e i funghi e sarete spennati ben bene. Il faretto soffriggerete per qualche minuto, poi allungate la zuppa col brodo, a occhio, ma un mezzo litro basta. Intanto sbattete quattro uova insieme con una manciata di formaggio grattato e con un po' di prezzemolo tagliato nel meglio (non tritato) mescolate (levandola prima dal fuoco) la zuppa con le uova e servitela.

Non si può dire che sia una zucca per persone dallo stomaco delicato, con quel po' di cipolla, di funghi, di prosciutto d'aglio, ma in campagna risulta un piatto saporito e appetitoso.

Uccelletti arrostiti. — Dopo averli spennati, passali alla fiamma per levar loro la peluria, gli uccelletti si lavano, si lavano ben bene e si asciugano con un pannello.

Sull'orlo del tagliere e si fasciolo loro il petto con una striscia di lardo o di prosciutto grasso, formando la detta striscia con stocchini a addrittura col filo. Se si mettono gli stocchini si infilerà pure in essi foglio di salvia, se no si mette la salvia e qualche ciocco di rosmarino nella teglia col olio e lo strutto o anche il burro a seconda della vostra preferenza. Accendete gli uccelletti nella teglia, si compargano di sale e di pepe e si fanno andare a fuoco vivo, come qualunque altro arrosto, rostandosi col'occhio e colla pratica per la durata della cottura. Cotti che siano, si asciugano con un pannello per toglier loro il troppo unto, si dispongono su di un piatto con un contorno di patatine fritte e si portano in tavola accompagnati con insalata.

Fagioli alla pastena. — Un chilogrammo di fagioli freschi vi basteranno. Prendeteli, sgranateli, metteteli in una pentola con acqua fredda abbondante e fateli cuocere fin quasi a cottura completa. Preparate intanto un piccolo battuto fatto con mezzo etto-grammo di grasso di prosciutto, un po' di cipolla, una costola di sedano, un chilo di prezzemolo, mettetelo in una casseruola e rosolate nell'olio. Quando il battuto sarà ben rosolato, versate nella casseruola un chilo di pomodori passati al setaccio, condite con sale e pepe e seguitate a far cuocere a fuoco moderato. Quando la salsa sarà legata fate scolare i fagioli e metteteli nella casseruola a finire di cuocere ed a insaporir bene. Questi fagioli possono, così cotti, servire benissimo da contorno al pesce o all'untore, ma anche soli vanno benissimo.

Peperoni alla cacciatra. — Calcolate due peperoni per persona e che siano belli, carnosissimi e di qualità dolce. Arrostiteli sul fuoco, passateli sotto l'acqua fredda per levar loro la pellicola carbonizzata, apriteli, liberateli dai semi, fateli in pezzi a risicciolati accuratamente. A questo punto vi dirò che molti non li fanno affatto arrostiti, ma preferiscono metterli in teglia crudi, perché la cottura, fatta prima arrostiti risultano più indigesti. Nel tegame avrete mezzo due bucce cucchiate d'olio, e una mezza cipolla finemente tritata, e l'avrete fatta imbiondire a fuoco vivo; poi avrete aggiunto un mezzo chilo (anche più, a seconda di gusti) di pomodori in pezzi senza bucce e senza semi. Cotti i pomodori da qualche minuto, versate nel tegame i peperoni e il condimento di sale e pepe. Farate cuocere a tegame coperto e a fuoco moderato, poi scoprirete, per fare restringere la salsa. Per essere buoni bisogna che i peperoni appaiano molli e consumati.

Pomodori alla cacciatra. — Prendete dei pomodori maturi, ma non troppo che non siano disfatti e di grandezza media. Tagliateli trasversalmente, toglietene l'acqua e i semi badando bene a non scappare la polpa o metteteli poi a sgocciolare capovolti. Quando saranno un po' asciutti, cospargeteli di sale. Da parte, intanto, avrete fatto un impasto composto di pane raffermo grattato, di prezzemolo, origano e un tantino d'aglio, tutto tritato, ben mescolato e condito di sale. Di questo impasto riempirete i pomodori a giusta misura, eguagliandone poi, colla lama del coltello, la superficie. Mettete i pomodori così riempiti in un tegame basso, ben unto d'olio. Condite ancora con olio, specialmente nell'impasto, poi fate andare a fuoco vivo. Ben pronto l'umidità del pieno e dei pomodori sarà asciugata e la superficie sarà diventata dorata e croccante.

Pollo alla rustica. — Preparate un mezzo chilo di pomodori lavati, sbrucati, liberati dai semi, conditi di sale, messi a scolare, e fatti a pezzetti. Prendete il pollo, o pullo che sia, tagliatelo a pezzi piuttosto piccoli, che risulterà essere ben bene. Li metterete nel tegame con una goccia d'olio e abbondante lardo buono, tagliato a pezzi, condite con sale e pepe. Quando il pollo, andato a fuoco vivo, sarà ben fritto, apparirà colorito e cotto, scoprirete dal tegame il grasso superfluo e metterete i pezzi di pomodoro, rimettendo continuamente fino a che i pomodori saranno cotti anch'essi e consumati, il che è l'affare di pochi minuti. Ed ecco il piatto pronto per essere messo in tavola.

Zuppa di funghi. — Per fare questa zuppa necessitate i funghi detti ovoli, delicatissimi funghi, dal colore di tuorlo d'uovo cotto. Se ne prende un chilo, si lavano e si puliscono con grande cura, si tagliano e si fanno bollire in acqua leggermente e si mettono a sgocciolare. Intanto si fa rosolare in una casseruola con un po' d'olio e un po' di burro una cipolla tagliata fine fine e due spechi d'aglio interi. Quando il tutto sarà rosolato, leverete i due spechi d'aglio, metterete due cucchiaini di salsa di pomodoro e i funghi e sarete spennati ben bene. Il faretto soffriggerete per qualche minuto, poi allungate la zuppa col brodo, a occhio, ma un mezzo litro basta. Intanto sbattete quattro uova insieme con una manciata di formaggio grattato e con un po' di prezzemolo tagliato nel meglio (non tritato) mescolate (levandola prima dal fuoco) la zuppa con le uova e servitela.

Non si può dire che sia una zucca per persone dallo stomaco delicato, con quel po' di cipolla, di funghi, di prosciutto d'aglio, ma in campagna risulta un piatto saporito e appetitoso.

Uccelletti arrostiti. — Dopo averli spennati, passali alla fiamma per levar loro la peluria, gli uccelletti si lavano, si lavano ben bene e si asciugano con un pannello.

Sull'orlo del tagliere e si fasciolo loro il petto con una striscia di lardo o di prosciutto grasso, formando la detta striscia con stocchini a addrittura col filo. Se si mettono gli stocchini si infilerà pure in essi foglio di salvia, se no si mette la salvia e qualche ciocco di rosmarino nella teglia col olio e lo strutto o anche il burro a seconda della vostra preferenza. Accendete gli uccelletti nella teglia, si compargano di sale e di pepe e si fanno andare a fuoco vivo, come qualunque altro arrosto, rostandosi col'occhio e colla pratica per la durata della cottura. Cotti che siano, si asciugano con un pannello per toglier loro il troppo unto, si dispongono su di un piatto con un contorno di patatine fritte e si portano in tavola accompagnati con insalata.

Fagioli alla pastena. — Un chilogrammo di fagioli freschi vi basteranno. Prendeteli, sgranateli, metteteli in una pentola con acqua fredda abbondante e fateli cuocere fin quasi a cottura completa. Preparate intanto un piccolo battuto fatto con mezzo etto-grammo di grasso di prosciutto, un po' di cipolla, una costola di sedano, un chilo di prezzemolo, mettetelo in una casseruola e rosolate nell'olio. Quando il battuto sarà ben rosolato, versate nella casseruola un chilo di pomodori passati al setaccio, condite con sale e pepe e seguitate a far cuocere a fuoco moderato. Quando la salsa sarà legata fate scolare i fagioli e metteteli nella casseruola a finire di cuocere ed a insaporir bene. Questi fagioli possono, così cotti, servire benissimo da contorno al pesce o all'untore, ma anche soli vanno benissimo.

Peperoni alla cacciatra. — Calcolate due peperoni per persona e che siano belli, carnosissimi e di qualità dolce. Arrostiteli sul fuoco, passateli sotto l'acqua fredda per levar loro la pellicola carbonizzata, apriteli, liberateli dai semi, fateli in pezzi a risicciolati accuratamente. A questo punto vi dirò che molti non li fanno affatto arrostiti, ma preferiscono metterli in teglia crudi, perché la cottura, fatta prima arrostiti risultano più indigesti. Nel tegame avrete mezzo due bucce cucchiate d'olio, e una mezza cipolla finemente tritata, e l'avrete fatta imbiondire a fuoco vivo; poi avrete aggiunto un mezzo chilo (anche più, a seconda di gusti) di pomodori in pezzi senza bucce e senza semi. Cotti i pomodori da qualche minuto, versate nel tegame i peperoni e il condimento di sale e pepe. Farate cuocere a tegame coperto e a fuoco moderato, poi scoprirete, per fare restringere la salsa. Per essere buoni bisogna che i peperoni appaiano molli e consumati.

Pomodori alla cacciatra. — Prendete dei pomodori maturi, ma non troppo che non siano disfatti e di grandezza media. Tagliateli trasversalmente, toglietene l'acqua e i semi badando bene a non scappare la polpa o metteteli poi a sgocciolare capovolti. Quando saranno un po' asciutti, cospargeteli di sale. Da parte, intanto, avrete fatto un impasto composto di pane raffermo grattato, di prezzemolo, origano e un tantino d'aglio, tutto tritato, ben mescolato e condito di sale. Di questo impasto riempirete i pomodori a giusta misura, eguagliandone poi, colla lama del coltello, la superficie. Mettete i pomodori così riempiti in un tegame basso, ben unto d'olio. Condite ancora con olio, specialmente nell'impasto, poi fate andare a fuoco vivo. Ben pronto l'umidità del pieno e dei pomodori sarà asciugata e la superficie sarà diventata dorata e croccante.

Pollo alla rustica. — Preparate un mezzo chilo di pomodori lavati, sbrucati, liberati dai semi, conditi di sale, messi a scolare, e fatti a pezzetti. Prendete il pollo, o pullo che sia, tagliatelo a pezzi piuttosto piccoli, che risulterà essere ben bene. Li metterete nel tegame con una goccia d'olio e abbondante lardo buono, tagliato a pezzi, condite con sale e pepe. Quando il pollo, andato a fuoco vivo, sarà ben fritto, apparirà colorito e cotto, scoprirete dal tegame il grasso superfluo e metterete i pezzi di pomodoro, rimettendo continuamente fino a che i pomodori saranno cotti anch'essi e consumati, il che è l'affare di pochi minuti. Ed ecco il piatto pronto per essere messo in tavola.

Zuppa di funghi. — Per fare questa zuppa necessitate i funghi detti ovoli, delicatissimi funghi, dal colore di tuorlo d'uovo cotto. Se ne prende un chilo, si lavano e si puliscono con grande cura, si tagliano e si fanno bollire in acqua leggermente e si mettono a sgocciolare. Intanto si fa rosolare in una casseruola con un po' d'olio e un po' di burro una cipolla tagliata fine fine e due spechi d'aglio interi. Quando il tutto sarà rosolato, leverete i due spechi d'aglio, metterete due cucchiaini di salsa di pomodoro e i funghi e sarete spennati ben bene. Il faretto soffriggerete per qualche minuto, poi allungate la zuppa col brodo, a occhio, ma un mezzo litro basta. Intanto sbattete quattro uova insieme con una manciata di formaggio grattato e con un po' di prezzemolo tagliato nel meglio (non tritato) mescolate (levandola prima dal fuoco) la zuppa con le uova e servitela.

Non si può dire che sia una zucca per persone dallo stomaco delicato, con quel po' di cipolla, di funghi, di prosciutto d'aglio, ma in campagna risulta un piatto saporito e appetitoso.

Uccelletti arrostiti. — Dopo averli spennati, passali alla fiamma per levar loro la peluria, gli uccelletti si lavano, si lavano ben bene e si asciugano con un pannello.

Sull'orlo del tagliere e si fasciolo loro il petto con una striscia di lardo o di prosciutto grasso, formando la detta striscia con stocchini a addrittura col filo. Se si mettono gli stocchini si infilerà pure in essi foglio di salvia, se no si mette la salvia e qualche ciocco di rosmarino nella teglia col olio e lo strutto o anche il burro a seconda della vostra preferenza. Accendete gli uccelletti nella teglia, si compargano di sale e di pepe e si fanno andare a fuoco vivo, come qualunque altro arrosto, rostandosi col'occhio e colla pratica per la durata della cottura. Cotti che siano, si asciugano con un pannello per toglier loro il troppo unto, si dispongono su di un piatto con un contorno di patatine fritte e si portano in tavola accompagnati con insalata.

Fagioli alla pastena. — Un chilogrammo di fagioli freschi vi basteranno. Prendeteli, sgranateli, metteteli in una pentola con acqua fredda abbondante e fateli cuocere fin quasi a cottura completa. Preparate intanto un piccolo battuto fatto con mezzo etto-grammo di grasso di prosciutto, un po' di cipolla, una costola di sedano, un chilo di prezzemolo, mettetelo in una casseruola e rosolate nell'olio. Quando il battuto sarà ben rosolato, versate nella casseruola un chilo di pomodori passati al setaccio, condite con sale e pepe e seguitate a far cuocere a fuoco moderato. Quando la salsa sarà legata fate scolare i fagioli e metteteli nella casseruola a finire di cuocere ed a insaporir bene. Questi fagioli possono, così cotti, servire benissimo da contorno al pesce o all'untore, ma anche soli vanno benissimo.

Peperoni alla cacciatra. — Calcolate due peperoni per persona e che siano belli, carnosissimi e di qualità dolce. Arrostiteli sul fuoco, passateli sotto l'acqua fredda per levar loro la pellicola carbonizzata, apriteli, liberateli dai semi, fateli in pezzi a risicciolati accuratamente. A questo punto vi dirò che molti non li fanno affatto arrostiti, ma preferiscono metterli in teglia crudi, perché la cottura, fatta prima arrostiti risultano più indigesti. Nel tegame avrete mezzo due bucce cucchiate d'olio, e una mezza cipolla finemente tritata, e l'avrete fatta imbiondire a fuoco vivo; poi avrete aggiunto un mezzo chilo (anche più, a seconda di gusti) di pomodori in pezzi senza bucce e senza semi. Cotti i pomodori da qualche minuto, versate nel tegame i peperoni e il condimento di sale e pepe. Farate cuocere a tegame coperto e a fuoco moderato, poi scoprirete, per fare restringere la salsa. Per essere buoni bisogna che i peperoni appaiano molli e consumati.

Pomodori alla cacciatra. — Prendete dei pomodori maturi, ma non troppo che non siano disfatti e di grandezza media. Tagliateli trasversalmente, toglietene l'acqua e i semi badando bene a non scappare la polpa o metteteli poi a sgocciolare capovolti. Quando saranno un po' asciutti, cospargeteli di sale. Da parte, intanto, avrete fatto un impasto composto di pane raffermo grattato, di prezzemolo, origano e un tantino d'aglio, tutto tritato, ben mescolato e condito di sale. Di questo impasto riempirete i pomodori a giusta misura, eguagliandone poi, colla lama del coltello, la superficie. Mettete i pomodori così riempiti in un tegame basso, ben unto d'olio. Condite ancora con olio, specialmente nell'impasto, poi fate andare a fuoco vivo. Ben pronto l'umidità del pieno e dei pomodori sarà asciugata e la superficie sarà diventata dorata e croccante.

Pollo alla rustica. — Preparate un mezzo chilo di pomodori lavati, sbrucati, liberati dai semi, conditi di sale, messi a scolare, e fatti a pezzetti. Prendete il pollo, o pullo che sia, tagliatelo a pezzi piuttosto piccoli, che risulterà essere ben bene. Li metterete nel tegame con una goccia d'olio e abbondante lardo buono, tagliato a pezzi, condite con sale e pepe. Quando il pollo, andato a fuoco vivo, sarà ben fritto, apparirà colorito e cotto, scoprirete dal tegame il grasso superfluo e metterete i pezzi di pomodoro, rimettendo continuamente fino a che i pomodori saranno cotti anch'essi e consumati, il che è l'affare di pochi minuti. Ed ecco il piatto pronto per essere messo in tavola.

Zuppa di funghi. — Per fare questa zuppa necessitate i funghi detti ovoli, delicatissimi funghi, dal colore di tuorlo d'uovo cotto. Se ne prende un chilo, si lavano e si puliscono con grande cura, si tagliano e si fanno bollire in acqua leggermente e si mettono a sgocciolare. Intanto si fa rosolare in una casseruola con un po' d'olio e un po' di burro una cipolla tagliata fine fine e due spechi d'aglio interi. Quando il tutto sarà rosolato, leverete i due spechi d'aglio, metterete due cucchiaini di salsa di pomodoro e i funghi e sarete spennati ben bene. Il faretto soffriggerete per qualche minuto, poi allungate la zuppa col brodo, a occhio, ma un mezzo litro basta. Intanto sbattete quattro uova insieme con una manciata di formaggio grattato e con un po' di prezzemolo tagliato nel meglio (non tritato) mescolate (levandola prima dal fuoco) la zuppa con le uova e servitela.

Non si può dire che sia una zucca per persone dallo stomaco delicato, con quel











## ULTIME

## DOPO IL COLPO DI MANO NAZISTA

## I poliziotti che parteciparono al complotto davanti alla Corte marziale austriaca

Vienna, 8 notte. La Corte marziale di Vienna ha deciso oggi la discussione del processo per alto tradimento contro 9 poliziotti imputati di aver partecipato all'invasione della Cancellaria federale e alla cattura del cancelliere Dollfus, del Ministro Fay e del Segretario di Stato Karinsky allo scopo di provocare una insurrezione e la guerra civile.

Per gli accusati si trovano anche un ispettore di polizia e due appuntati. Nel loro numero non sono compresi alcuni altri agenti (i più compromessi) che sono riusciti a fuggire. L'ispettore, quarantenne, è il più anziano; degli altri il più giovane conta 28 anni, e il più vecchio 34. Il poliziotto Leeb, che è di alto fusto, è imputato anche di violenza pubblica, poiché la mattina del 25 luglio ha impedito al suo collega Mark, cui il concentramento di forze nella palestra ginnastica aveva dato all'occhio, di riferire alle superiori autorità. Le aveva fatto arrestando semplicemente il Mark, che era in borghese, e trascinandolo dal ristorante dove era entrato per telefonare alla polizia. In tribunale i nove poliziotti compaiono vestiti in borghese poiché subito dopo l'arresto essi sono stati espulsi dai quadri, ed è stata loro tolta l'uniforme. L'indossavano però al momento della rivolta, anzi è stata essa che ha contribuito a far riuscire il colpo. Su ognuna dei 13 autoveicoli che sono partiti dalla Cancellaria si era infatti un poliziotto sicché l'impresa poteva assumere agli occhi del pubblico l'effettivamente il carattere di una azione legale.

**Vittime di un inganno...**  
Come nei processi precedenti naturalmente anche oggi tutti gli imputati hanno negato ogni colpa, hanno detto di essere rimasti vittime di un delirio di inganno e di aver ceduto al giro di parole, anzi per ordine del Presidente della Repubblica. Nel corso dell'interrogatorio, però, questa finzione ha dovuto cedere il posto alla realtà dei fatti. La circostanza che cinque dei poliziotti prima di penetrare nella Cancellaria hanno provveduto a disarmare i compagni, che dal vicino palazzo ex-imperiale stavano preparandosi per recarsi a dare il cambio al Ballhaus, non può essere certo interpretato se non come un'azione insurrezionale. Il Pubblico Ministero nell'aula dell'aula, che come è noto non viene alla Corte marziale preparata per iscritto, ha messo in rilievo che il colpo di mano era stato previsto per un anno fa, ma poi era stato rimandato. I nove accusati di oggi, sebbene alcuni di avervi partecipato incolorabilmente, alla Cancellaria non sono rimasti inerti, bensì hanno fatto la guardia ai funzionari rinchiusi, e uno di essi anzi ha avuto un'offesa e percosso.

D'altra canto, però, la tesi defensionale che tutti indistintamente adottano è, per un certo verso, logica: dicono di avere ricevuto l'ordine di recarsi alla palestra ginnastica da un agente di P. S. in borghese, certo Steiner, che è latitante; di avere creduto trattarsi di un'azione segreta ordinata direttamente dal Presidente della Repubblica, per cui non hanno creduto di doverne dare notizia ai propri immediati superiori, e di essersi accorti di quanto in realtà succedeva soltanto dopo che, entrati con gli autoveicoli nel cortile della Cancellaria federale, lì sono stati abbattuti il portone in faccia. Tutti quanti sostengono poi di non avere potuto opporsi perché i ribelli impedivano loro di uscire.

Questa tesi è stata smentita da tutti gli imputati oggi interrogati: dal ventiseienne poliziotto Giovanni Dobek, dai suoi colleghi Erich Wohlfahrt di ventisei anni, Giovanni Hackel di ventotto anni, dall'ispettore di sezione Emilio Schrott. Tutti e quattro devono ammettere di essere stati iscritti al partito nazional-socialista fino all'epoca del suo scioglimento, ma spiegano per l'appunto con tale circostanza il fatto che i ribelli siano ricorsi proprio alle loro persone per dare all'azione almeno l'apparenza di una azione legale.

Affermano altresì di avere visto nella palestra ginnastica e alla Cancellaria molto più colleghi di quanti siano quelli che oggi si trovano sul banco degli accusati.

**L'interrogatorio**  
Poiché tutte le deposizioni si assomigliano, basta riferirne una per dar un'idea di quale sia la difesa degli imputati. Il Dobek, ad esempio, dichiara di sentirsi colpevole soltanto nel senso che, atteso l'ordine all'ordine di recarsi alla palestra ginnastica e quindi al Ballhaus, ha mancato della dovuta circospezione. Al che il presidente gli chiede:

«Vuol dire, con ciò, che non era al corrente dei veri scopi dell'azione?»  
Accusato: «Soltanto alla Cancellaria cominciai a capire che la cosa non era del tutto in ordine».

Nel corso dell'interrogatorio il Dobek narra di essere stato svegliato la mattina del 25 del sopracitato agente Steiner, il quale lo aveva invitato a partecipare ad una azione particolare ordinata dal Presidente della Repubblica. All'osservazione che doveva andare in servizio, il Dobek dice che si era

mentale, abbiamo sulla coscienza il sangue di Dollfus.

Ha parlato da ultimo il vice-Cancelliere principe Starhemberg, il quale ha messo in rilievo la missione che l'attuale Austria ha avuto nei secoli quale Marca Orientale tedesca. Con i suoi sacrifici essa ha difeso non soltanto il germanesimo ma tutta la cultura occidentale, anzi addirittura tutta l'Europa. Dalla Provvidenza divina gli austriaci sono chiamati ad assicurare, con i loro sforzi e con i loro sacrifici i destini d'Europa. Dollfus ha compreso a fondo questa missione, e l'ha suggerita col suo sangue. Quest'uomo voruto dal popolo non era ambizioso ma profondamente altruista e profondamente austriaco. Si sentiva esecutore di una missione storica, che gli imponeva di difendere, con tutte le sue forze, la libertà e l'indipendenza della sua Patria.

Compito dei successori di Dollfus è quello di continuare e completare la sua opera. Essi dicono a tutto il mondo che sino all'ultimo respiro combatteranno senza tregua per la libertà e l'indipendenza del loro Paese, libertà e indipendenza che devono estendersi anche alle idee, le quali.

## Il flagello della siccità in America

Grandioso piano di opere idriche per fronteggiare i pericoli dell'avvenire

New York, 8 notte. Roosevelt, che ritorna a Washington dalla sua crociera sui due oceani che bagnano le coste americane, sta attraversando in questi giorni la regione degli Stati Uniti più duramente colpita dall'ondata di caldo tropicale e dalle conseguenti siccità che ha distrutto i raccolti e sta distruggendo il patrimonio zootecnico della Confederazione. Egli ha ricevuto ieri un dettagliato rapporto sulla situazione dal vice-direttore del fondo di soccorso per le zone devastate dal caldo, signor Westbrook, il quale gli ha dipinto a colori impressionanti le condizioni di una vastissima area degli Stati Uniti, abitata da ventisei milioni di anime. Il Nord Dakota, il Sud Dakota, il Montana, il Wyoming, il Kansas e molti altri Stati americani attraversano un periodo così grave che immediate misure saranno necessarie oltre quelle già prese dal Governo di Washington.

**Le sofferenze di 24 Stati**  
Ventiquattro Stati che costituiscono i tre quinti della superficie totale della Confederazione, ha detto Westbrook, hanno patito danni valutabili a 5 miliardi di dollari da quando è cominciata la siccità, cioè dai primi giorni di giugno. Egli ha narrato poi al Presidente come una fascia di territorio che va dal Canada al Texas e che ha la larghezza di almeno 300 chilometri, è ridotta in uno stato di assoluta aridità. Le terre attraversate dal treno presidenziale sono in perdita d'occhio, non si vedono che macchie di verde in mezzo a zone sterminate. La temperatura in alcune località supera i 45 centigradi. I casi d'incendio sono diventati diretti e non solo ai campi ma alle stesse case dei raggi del sole si contano a centinaia. Gli affluenti del Missouri, normalmente fiumi rapidissimi, sono quasi completamente disseccati e le loro acque, che prima erano ricche di pesci, ora sono ridotte a macchia di sole. Le strade che conducono dai villaggi ai centri urbani le colonne di binnoli, portate affrettatamente al macello a causa della mancanza di foraggio, si sono assottigliate e le carcasse dei disgraziati animali uccisi dal sole e dall'aridità segnano il doloroso cammino dei bruchi che sopravvengono. Il funzionario ha dichiarato che, secondo i suoi calcoli approssimativi, più di duecentomila capi di bestiame vengono macellati quotidianamente senza contare quelli che muoiono. Il fondo di soccorso ha già dovuto sborsare 35 milioni di dollari per soccorsi immediati ed ha disponibili altri 275 milioni che non passerà molto tempo prima che pure tale ragguardevole somma sia del tutto esaurita.

Roosevelt ha potuto constatare con i propri occhi che il rapporto del suo subalterno non era esagerato. Egli è stato accolto dalla folla in una stazione in cui il treno presidenziale si è fermato con la grida: «Ci avete dato la birra; dategli ora l'acqua».

In presenza di una situazione così disastrosa il Presidente ha progettato piani imponentissimi che se non saranno di immediata utilità pratica nel contingente presenti, eviteranno il ripetersi di un disastro dalle dimensioni così enormi.

**I progetti del Presidente**  
Egli ha fatto sapere, in occasione della sua visita ai lavori della grande diga di Fortpeck da lui specializzata ieri, che il Governo Federale si propone di tradurre in atto un programma di opere idrauliche così vasto da garantire alla Confederazione che ogni goccia d'acqua dei fiumi che attraversano gli Stati Uniti sarà in futuro utilizzata prima di giungere al Golfo del Messico.

«Quello che abbiamo in mente — ha detto Roosevelt — è la eliminazione delle conseguenze della siccità. La diga di Fortpeck quando sarà completata determinerà la formazione di un lago, il quale avrà un'estensione di territorio poco inferiore ad uno Stato».

Intanto alle Borse dei cereali americani i prezzi salgono ininterrottamente. Durante le operazioni di ieri vi è stato un movimento di reazione. Gli operatori, ritenendo che le quotazioni fossero salite più di quanto era ragionevole, hanno cominciato a realizzare i loro guadagni, ma poi ulteriori notizie che, a quanto sembra, confermavano le previsioni più catastrofiche hanno dato un'altra spinta verso il rialzo dei prezzi non solo dei frumenti ma anche del grano.

Naturalmente su tutti i mercati si è sviluppata una epidemia di disastri. Gli agricoltori hanno cominciato a disperdersi in tutti i campi di grano, e in alcuni casi hanno cominciato a bruciare i raccolti. In alcuni casi hanno cominciato a bruciare i raccolti. In alcuni casi hanno cominciato a bruciare i raccolti.

**Il colera a Nuova Jersey**  
Nuova Jersey, 8 notte. Si è qui sviluppata una epidemia di colera. Gli operatori, ritenendo che le quotazioni fossero salite più di quanto era ragionevole, hanno cominciato a realizzare i loro guadagni, ma poi ulteriori notizie che, a quanto sembra, confermavano le previsioni più catastrofiche hanno dato un'altra spinta verso il rialzo dei prezzi non solo dei frumenti ma anche del grano.

Naturalmente su tutti i mercati si è sviluppata una epidemia di disastri. Gli agricoltori hanno cominciato a disperdersi in tutti i campi di grano, e in alcuni casi hanno cominciato a bruciare i raccolti. In alcuni casi hanno cominciato a bruciare i raccolti.

## I gangsters di Parigi

## Cassaforte depredata da banditi in automobile

Parigi, 8 notte. I procedimenti brutali dei gangsters americani sono stati adottati da molti, anzi da tutti i malfattori internazionali. A Parigi, e soprattutto in certe regioni, sono state organizzate bande di malfattori che imitano i loro confratelli americani e in molti casi li superano. Oggi quattro di questi malfattori hanno operato nel pomeriggio nel quartiere di Parigi riuscendo a impadronirsi, sotto la minaccia delle rivoltelle, del contenuto della cassaforte dell'ispettore del quartiere di Ormeaux, non era depositata una somma di 80 mila franchi, riuscendo a darsi alla fuga in automobile.

L'ispettore, certo Paolo Poulet, è agente del quartiere che, edificato su una vasta collina, conta 10 immobili e 55 padiglioni in cui abitano circa 5 mila persone. L'ispettore stava oggi mettendo in ordine i conti insieme alla signora Doltour, quando un individuo apparve chiedendo se c'era l'ispettore. Poulet tutto il denaro che aveva, l'ispettore, credendo ad uno scherzo, estrasse l'interlocutore per le spalle e tentò di respingerlo. Ma per l'ultimo estrasse bruscamente la rivoltella di tasca minacciando il Poulet mentre tre complici apparivano sulla porta, pure essi armati di rivoltelle. Bini trascinavano la signora e il Poulet in un angolo dell'ufficio, poi gettando le chiavi delle quali poterono aprire la cassaforte nella quale c'erano 80 mila franchi si trovarono la rivoltella della vittima. Poi tranquillamente, dopo avere tagliato i fili del telefono e riaccolto il denaro, si appressavano a lasciare l'ufficio. Nel frattempo la moglie del Poulet, avendo udito del rumore, anziché chiamare aiuto si recò nella camera del marito; gli aggressori, accorgendosi che la signora era sola, si misero a piedi del quale il Poulet era stato abbattuto a pugni, dopo il che i quattro riuscirono a fuggire non senza avere chiuso le vittime a doppio giro di chiave. Dei malfattori, secondo le ricerche attive, nessuna notizia.

## In cerca di Byrd

La seconda spedizione è fallita

New York, 8 notte. Dispersi da Little America dalla base antartica del comandante Byrd, l'informa che anche la seconda spedizione per raggiungere l'antartico Byrd, il quale si trova solo in una capanna in parecchie decine di chilometri dai suoi compagni, è fallita. I tre uomini che erano partiti su un trattore per recarsi alla volta della capanna del loro comandante, sono stati costretti a ritornare in seguito ad un guasto al motore. Il loro viaggio parziale si è svolto in una temperatura di ventisei gradi centigradi sotto zero.

## Moto travolta da un'automobile

Un morto e due feriti

Brescia, 8 notte. Una motocicletta del Corpo dei civili pompieri, sulla quale si trovava il vicebrigadiere Annibale Frisoni, di 40 anni, pilotata dal pompiero Cesare Bagaretti, di 35 anni, avendo scivolato su un altro pompiero, il pompiero Zuccato, di 35 anni, di ritorno dallo spegnimento di un incendio, percorrendo oggi nel pomeriggio la via Galvani, quando al bivio di via S. Stefano il pilota si è tagliato la strada da un camioncino.

Il Bagaretti cercava di evitare l'investimento con una brusca sterzata, ma la motocicletta si capovolse, e il vicebrigadiere andava a finire sotto le ruote del camion che ne faceva scivolare. I tre malati sono stati trasportati all'ospedale, dove il vice-brigadiere Frisoni decedeva dopo mezz'ora. Gli altri due se la cavarono in una ventina di giorni. Il camioncino è stato sequestrato e l'autista, certo Cipriano Rumi, di 24 anni, da Bagnolo Melia, formato.

## Ucciso dal fulmine

Parma, 8 notte. Durante un violento temporale, alcuni nell'alta valle dell'Enza, in una frazione Gruppo di Vetto, due giovani, mentre stavano ribucando, spaventati dal botto di un fulmine, che a poca distanza di loro si era accesa, si rifugiarono in una casa di legno, dove si era accesa una lampadina, e furono uccisi dal colpo.

## Misteriosa scomparsa di dinamite

da una casa di marmo

A sole ventiquattro ore di distanza dalla visita del Presidente Roosevelt è stata constatata la misteriosa scomparsa di 50 chilogrammi di dinamite dal deposito di una casa di granito di proprietà statale. Gli agenti del Servizio federale stanno compiendo intensissime indagini per ritrovare l'esplosivo. Intanto il Presidente ha rinunciato al suo viaggio nella vallata del Mississippi.

## Una scorpione e Ginevra

Nicola fa arrestare un giornalista perché critica una cantante tedesca

Ginevra, 8 notte. In occasione di una recita della cantante Marianne Oswald, tedesca di origine semita, attualmente rifugiata in Francia, sono avvenuti alcuni incidenti. Tra questi un giornalista, Eugenio Fabre, noto come giornalista di valore sia in campo politico che nel campo della critica teatrale, è stato arrestato all'interno stesso del teatro, si ritiene del Capo del Governo cantonale Leon Nicola, il quale si trovava pure presente alla recita, sotto l'impressione di avere manifestato una disposizione di ostilità verso la cantante.

## NOTIZIARIO ITALIANO

**DA ALBA**  
Carabinieri del Prefetto di Alba (Piemonte) sono andati a requisire per alcuni giorni una casa di legno, dove si era accesa una lampadina, e furono uccisi dal colpo.

**DA ALESSANDRIA**  
In un'abitazione di viale Garibaldi, a 41 anni, da Alessandria, ha ucciso la cantante Marianne Oswald, tedesca di origine semita, attualmente rifugiata in Francia, sono avvenuti alcuni incidenti.

**DA ROMA**  
L'ingegneratore Giuseppe Tarasini, ucciso da un fulmine, è stato sequestrato e l'autista, certo Cipriano Rumi, di 24 anni, da Bagnolo Melia, formato.

**DA TORINO**  
Un incendio, provocato dal fulmine, alla chiesa di S. Maria, ha ucciso un giovane di 20 anni, che si trovava nella chiesa.

**DA VARESE**  
Ad un anno e quattro mesi di reclusione è stato condannato certo Alberto Candelini, di 35 anni, imputato di appropriazione indebita.

**DA VERONA**  
Presentandosi dal Prefetto Tarasini Carlo Rumi, di 22 anni, ha ucciso la cantante Marianne Oswald, tedesca di origine semita, attualmente rifugiata in Francia, sono avvenuti alcuni incidenti.

**DA VENEZIA**  
Il Prefetto ha deliberato un contributo di lire mille per la Mostra veneziana, che si svolgerà il 20 agosto nella tipografia di Fale (Venezia).

**DA VENEZIA**  
Ad un anno e quattro mesi di reclusione è stato condannato certo Alberto Candelini, di 35 anni, imputato di appropriazione indebita.

**DA VENEZIA**  
Presentandosi dal Prefetto Tarasini Carlo Rumi, di 22 anni, ha ucciso la cantante Marianne Oswald, tedesca di origine semita, attualmente rifugiata in Francia, sono avvenuti alcuni incidenti.

**DA VENEZIA**  
Il Prefetto ha deliberato un contributo di lire mille per la Mostra veneziana, che si svolgerà il 20 agosto nella tipografia di Fale (Venezia).

## SPORT

## La sagra del motore di Pescara

L'arrivo delle squadre automobilistiche — S. E. Starace ed il Maresciallo Balbo daranno il via alla gara

Pescara, 8 notte. È arrivata oggi a Pescara la forte squadra dell'Auto-Union, con Hans Stuck e gli altri concorrenti, insieme al direttore generale e al tecnico della casa tedesca. Anche la Scuderia Ferrari è qui al completo. È previsto per domani l'arrivo della massima parte dei concorrenti della Maserati e della Bugatti. La mattina dell'11 arriverà, infine, al completo la squadra della Mercedes-Benz, i cui tre piloti Caracciolo, Fagioli e Brauchiacchi già cominceranno il circuito.

È preannunciato l'intervento di numerose autorità e gerarchi del Fascismo. Fra cui il Segretario del Partito di Starace, che darà il via, il giorno 15, alla categoria delle piccole cilindrate della «Coppa Acerbo» motociclistica; il Maresciallo dell'Aviazione, Balbo, che sarà il mozzatore della corsa della «24 ore»; il Ministro dei Lavori Pubblici on. Di Girolamo, il Sottosegretario alla Guerra gen. Balistreri, il capo di Stato Maggiore della Marina gen. Teruzzi, e moltissime altre personalità. Il Governo sarà rappresentato ufficialmente dal Sottosegretario di Stato agli Interni on. Buffarini.

## Vecchie annegate in un fesso

Lucera, 8 notte. Alcuni contadini lucerani in un fesso laterale alla strada che conduce alla villa reale di Maria II, cadute in un vecchio, con la testa incastrata in un condotto, la disgraziata era morta annegata nonostante la poca acqua esistente nel fesso. Il povero è stato identificato per tale Pompilio Melencucci di 76 anni. Si suppone che il Melencucci sia caduto nel fesso a causa delle eccessive fatiche compiute, e non soccorso da alcuno, abbia trovato miseramente la morte.

## ULTIME FINANZIARIE

**Le quotazioni dei cereali**  
MILANO, 8. — Borsa cereali. Chiusura. Settimane. 109.15-109.15. Dicembre. 111.15-111.15. Gennaio. 112.15-112.15. Febbraio. 113.15-113.15. Marzo. 114.15-114.15. Aprile. 115.15-115.15. Maggio. 116.15-116.15. Giugno. 117.15-117.15. Luglio. 118.15-118.15. Agosto. 119.15-119.15. Settembre. 120.15-120.15. Ottobre. 121.15-121.15. Novembre. 122.15-122.15. Dicembre. 123.15-123.15. Gennaio. 124.15-124.15. Febbraio. 125.15-125.15. Marzo. 126.15-126.15. Aprile. 127.15-127.15. Maggio. 128.15-128.15. Giugno. 129.15-129.15. Luglio. 130.15-130.15. Agosto. 131.15-131.15. Settembre. 132.15-132.15. Ottobre. 133.15-133.15. Novembre. 134.15-134.15. Dicembre. 135.15-135.15. Gennaio. 136.15-136.15. Febbraio. 137.15-137.15. Marzo. 138.15-138.15. Aprile. 139.15-139.15. Maggio. 140.15-140.15. Giugno. 141.15-141.15. Luglio. 142.15-142.15. Agosto. 143.15-143.15. Settembre. 144.15-144.15. Ottobre. 145.15-145.15. Novembre. 146.15-146.15. Dicembre. 147.15-147.15. Gennaio. 148.15-148.15. Febbraio. 149.15-149.15. Marzo. 150.15-150.15. Aprile. 151.15-151.15. Maggio. 152.15-152.15. Giugno. 153.15-153.15. Luglio. 154.15-154.15. Agosto. 155.15-155.15. Settembre. 156.15-156.15. Ottobre. 157.15-157.15. Novembre. 158.15-158.15. Dicembre. 159.15-159.15. Gennaio. 160.15-160.15. Febbraio. 161.15-161.15. Marzo. 162.15-162.15. Aprile. 163.15-163.15. Maggio. 164.15-164.15. Giugno. 165.15-165.15. Luglio. 166.15-166.15. Agosto. 167.15-167.15. Settembre. 168.15-168.15. Ottobre. 169.15-169.15. Novembre. 170.15-170.15. Dicembre. 171.15-171.15. Gennaio. 172.15-172.15. Febbraio. 173.15-173.15. Marzo. 174.15-174.15. Aprile. 175.15-175.15. Maggio. 176.15-176.15. Giugno. 177.15-177.15. Luglio. 178.15-178.15. Agosto. 179.15-179.15. Settembre. 180.15-180.15. Ottobre. 181.15-181.15. Novembre. 182.15-182.15. Dicembre. 183.15-183.15. Gennaio. 184.15-184.15. Febbraio. 185.15-185.15. Marzo. 186.15-186.15. Aprile. 187.15-187.15. Maggio. 188.15-188.15. Giugno. 189.15-189.15. Luglio. 190.15-190.15. Agosto. 191.15-191.15. Settembre. 192.15-192.15. Ottobre. 193.15-193.15. Novembre. 194.15-194.15. Dicembre. 195.15-195.15. Gennaio. 196.15-196.15. Febbraio. 197.15-197.15. Marzo. 198.15-198.15. Aprile. 199.15-199.15. Maggio. 200.15-200.15. Giugno. 201.15-201.15. Luglio. 202.15-202.15. Agosto. 203.15-203.15. Settembre. 204.15-204.15. Ottobre. 205.15-205.15. Novembre. 206.15-206.15. Dicembre. 207.15-207.15. Gennaio. 208.15-208.15. Febbraio. 209.15-209.15. Marzo. 210.15-210.15. Aprile. 211.15-211.15. Maggio. 212.15-212.15. Giugno. 213.15-213.15. Luglio. 214.15-214.15. Agosto. 215.15-215.15. Settembre. 216.15-216.15. Ottobre. 217.15-217.15. Novembre. 218.15-218.15. Dicembre. 219.15-219.15. Gennaio. 220.15-220.15. Febbraio. 221.15-221.15. Marzo. 222.15-222.15. Aprile. 223.15-223.15. Maggio. 224.15-224.15. Giugno. 225.15-225.15. Luglio. 226.15-226.15. Agosto. 227.15-227.15. Settembre. 228.15-228.15. Ottobre. 229.15-229.15. Novembre. 230.15-230.15. Dicembre. 231.15-231.15. Gennaio. 232.15-232.15. Febbraio. 233.15-233.15. Marzo. 234.15-234.15. Aprile. 235.15-235.15. Maggio. 236.15-236.15. Giugno. 237.15-237.15. Luglio. 238.15-238.15. Agosto. 239.15-239.15. Settembre. 240.15-240.15. Ottobre. 241.15-241.15. Novembre. 242.15-242.15. Dicembre. 243.15-243.15. Gennaio. 244.15-244.15. Febbraio. 245.15-245.15. Marzo. 246.15-246.15. Aprile. 247.15-247.15. Maggio. 248.15-248.15. Giugno. 249.15-249.15. Luglio. 250.15-250.15. Agosto. 251.15-251.15. Settembre. 252.15-252.15. Ottobre. 253.15-253.15. Novembre. 254.15-254.15. Dicembre. 255.15-255.15. Gennaio. 256.15-256.15. Febbraio. 257.15-257.15. Marzo. 258.15-258.15. Aprile. 259.15-259.15. Maggio. 260.15-260.15. Giugno. 261.15-261.15. Luglio. 262.15-262.15. Agosto. 263.15-263.15. Settembre. 264.15-264.15. Ottobre. 265.15-265.15. Novembre. 266.15-266.15. Dicembre. 267.15-267.15. Gennaio. 268.15-268.15. Febbraio. 269.15-269.15. Marzo. 270.15-270.15. Aprile. 271.15-271.15. Maggio. 272.15-272.15. Giugno. 273.15-273.15. Luglio. 274.15-274.15. Agosto. 275.15-275.15. Settembre. 276.15-276.15. Ottobre. 277.15-277.15. Novembre. 278.15-278.15. Dicembre. 279.15-279.15. Gennaio. 280.15-280.15. Febbraio. 281.15-281.15. Marzo. 282.15-282.15. Aprile. 283.15-283.15. Maggio. 284.15-284.15. Giugno. 285.15-285.15. Luglio. 286.15-286.15. Agosto. 287.15-287.15. Settembre. 288.15-288.15. Ottobre. 289.15-289.15. Novembre. 290.15-290.15. Dicembre. 291.15-291.15. Gennaio. 292.15-292.15. Febbraio. 293.15-293.15. Marzo. 294.15-294.15. Aprile. 295.15-295.15. Maggio. 296.15-296.15. Giugno. 297.15-297.15. Luglio. 298.15-298.15. Agosto. 299.15-299.15. Settembre. 300.15-300.15. Ottobre. 301.15-301.15. Novembre. 302.15-302.15. Dicembre. 303.15-303.15. Gennaio. 304.15-304.15. Febbraio. 305.15-305.15. Marzo. 306.15-306.15. Aprile. 307.15-307.15. Maggio. 308.15-308.15. Giugno. 309.15-309.15. Luglio. 310.15-310.15. Agosto. 311.15-311.15. Settembre. 312.15-312.15. Ottobre. 313.15-313.15. Novembre. 314.15-314.15. Dicembre. 315.15-315.15. Gennaio. 316.15-316.15. Febbraio. 317.15-317.15. Marzo. 318.15-318.15. Aprile. 319.15-319.15. Maggio. 320.15-320.15. Giugno. 321.15-321.15. Luglio. 322.15-322.15. Agosto. 323.15-323.15. Settembre. 324.15-324.15. Ottobre. 325.15-325.15. Novembre. 326.15-326.15. Dicembre. 327.15-327.15. Gennaio. 328.15-328.15. Febbraio. 329.15-329.15. Marzo. 330.15-330.15. Aprile. 331.15-331.15. Maggio. 332.15-332.15. Giugno. 333.15-333.15. Luglio. 334.15-334.15. Agosto. 335.15-335.15. Settembre. 336.15-336.15. Ottobre. 337.15-337.15. Novembre. 338.15-338.15. Dicembre. 339.15-339.15. Gennaio. 340.15-340.15. Febbraio. 341.15-341.15. Marzo. 342.15-342.15. Aprile. 343.15-343.15. Maggio. 344.15-344.15. Giugno. 345.15-345.15. Luglio. 346.15-346.15. Agosto. 347.15-347.15. Settembre. 348.15-348.15. Ottobre. 349.15-349.15. Novembre. 350.15-350.15. Dicembre. 351.15-351.15. Gennaio. 352.15-352.15. Febbraio. 353.15-353.15. Marzo. 354.15-354.15. Aprile. 355.15-355.15. Maggio. 356.15-356.15. Giugno. 357.15-357.15. Luglio. 358.15-358.15. Agosto. 359.15-359.15. Settembre. 360.15-360.15. Ottobre. 361.15-361.15. Novembre. 362.15-362.15. Dicembre. 363.15-363.15. Gennaio. 364.15-364.15. Febbraio. 365.15-365.15. Marzo. 366.15-366.15. Aprile. 367.15-367.15. Maggio. 368.15-368.15. Giugno. 369.15-369.15. Luglio. 370.15-370.15. Agosto. 371.15-371.15. Settembre. 372.15-372.15. Ottobre. 373.15-373.15. Novembre. 374.15-374.15. Dicembre. 375.15-375.15. Gennaio. 376.15-376.15. Febbraio. 377.15-377.15. Marzo. 378.15-378.15. Aprile. 379.15-379.15. Maggio. 380.15-380.15. Giugno. 381.15-381.15. Luglio. 382.15-382.15. Agosto. 383.15-383.15. Settembre. 384.15-384.15. Ottobre. 385.15-385.15. Novembre. 386.15-386.15. Dicembre. 387.15-387.15. Gennaio. 388.15-388.15. Febbraio. 389.15-389.15. Marzo. 390.15-390.15. Aprile. 391.15-391.15. Maggio. 392.15-392.15. Giugno. 393.15-393.15. Luglio. 394.15-394.15. Agosto. 395.15-395.15. Settembre. 396.15-396.15. Ottobre. 397.15-397.15. Novembre. 398.15-398.15. Dicembre. 399.15-399.15. Gennaio. 400.15-400.15. Febbraio. 401.15-401.15. Marzo. 402.15-402.15. Aprile. 403.15-403.15. Maggio. 404.15-404.15. Giugno. 405.15-405.15. Luglio. 406.15-



